

المملحات

نادية جهري



شركة نادية للشعر والتوزيع
لايف ميلاي وشيد رقم 6
حسان، الرباط

الكيش بالكفتة والكريما



المقادير

لو المعينة للورقة من 100	معلقة برزلي مائدة من 60
100 غ من الجبن الشيدر	500 غ من الكفتة
4 ملاعق كبيرة من الكريما الحامضة	بصلة مرقحة
أصفر بيشاميل	3 ملاعق كبيرة من العسلوس
ببسة كاسنة	ملح
ملعقة كبيرة من صلصة بيشاميل	نصف ملعقة صغيرة إزور
حبات الزيتون للتزيين	ربع كأس صبر من الزيت
أوراك العسلوس للتزيين	ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة

في مقلاة يسخن البصل مع الملح والزيت والزبدة. بعد ذلك تصاف الكفتة والعسلوس والإزور ويحاط الكش جيداً لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تصاف صلصة بيشاميل وترفع القلاة من فوق النار ثم تترك ليبرد قليلاً. تصاف الكريما الحامضة والببسة وأصفر البشاميل ويحاط الكش جيداً.

توزع المعينة وتدخل وسط أوقاف معدية صغيرة مدعونة بالزبدة أو وسط قالب كبير مدعون بالزبدة. تخبز بالفرن وتغطى بورق الألمنيوم وتغير لمدة 90 إلى 105 دقائق. بعد ذلك تملأ بالمخلوط المعمر وتعر بالزيت وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة: يمكن استبدال الكفتة بالسبانخ إلا أنها تيفر في الكشكاش وتزعج الطغلة المملحة ثم تحمر مع البصل.



كبة مالحه



المقادير :

لؤلؤ من الرزق العسكري	3 بيضات
كأس متوسط من الحليب	بصلة صغيرة ومعمصة من مائها
نصف كأس صفو من الزيت	ملعقة كبيرة من الزبدة
قطعة من الكشبر للقطع أطرافاً صغيرة	ملعقة كبيرة من القندوس
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة العسكرية	4 حبات زيت
رأس ملعقة صغيرة من الأرز	نصف ملعقة صغيرة من الملح
رأس ملعقة صغيرة من الهريسة	ملعقة صغيرة من التوتارة
80 غ من الجبن المبكوك لتزين	40 غ من الزيتون الأسود والأخضر
الطحن حسب الخليط (حوالي 3 كراوس ونصف)	قطعة من الجبن الأحمر للقطع أطرافاً صغيرة جداً

الطريقة :

في إناء يخلط كل من أسفر البيض والملح ويعمل المعمصة في الزبدة والقندوس والتوتارة والجبن والزيت والخشب والزيت والكشبر والكوزة والأرز والهريسة. يخلط الكل جيداً ثم يضاف الطحن والخمسة، بعد ذلك يخلط البيض مع الملح ويضاف الجبن إلى الخليط. يرفع الخليط وسط قلب مدعون بالزبدة ومرشوش بالطحن ثم تدعى حبات الزيتون داخل المعمصة. يدخل القلب في الفرن حتى تنضج وتحمر الكبة، تخرج الجبن وهي مازالت ساخنة.



طرقات مألحة بالكفنة



المقادير

منعقدان من النعقدوس القروم	العصيدة المعصيدة القفاطر المورقة (الخيط) من 105
لصق منطقة صغيرة من الألياف	300 غ من الكتلة صاعدة
مليح حسب الذوق	صاعدة يشامل من 31
منطقة كبيرة من الزيت	100 غ من الجوز المشور
منطقة كبيرة من الزيت	بصلة مرققة

الطريقة

تخلط الكفنة باليد والنعقدوس والألياف والشمع جيداً ثم توضع في سقلا مع الزبدة والزيت لمدة 5 دقائق لتستط
 العجينة في سلك 5 ملمتر وتعمل من العجين دوائر تدخل وسط قلوب معدنية صغيرة أو عمل دائرة كبيرة تدخل
 وسط قلب دائري كبير. تغط بالشوكه ويوضع فوقها ورق الأكتيوم. وتدخل الفرن حتى تسخن. بعد ذلك
 تخرج وتبرغ ورق الأكتيوم وتغلى بالخشونة المشرقة وتنقى بعصيدة يشامل وتغز بالجين ثم تدخل الفرن
 لتسخن قليلاً.

بعد التسخين تغمز بالجين المشكوك وتقدم ساخنة.



بريوشات محشوة



المقادير:

المشوة	العجينة
300 غ من الكفتة جاهزة	500 غ من الطحين
3 ملاعق من الماعزوس	بصلة كاملة
ملح حسب الذوق	60 غ من الزبدة اللينة
3 ملاعق كبيرة من الزيت	ملعقة كبيرة من الزيت
بصلة للملح	ملح
قليل من الخلوبز المفروجا مع الكشوب للترتيب	ملعقة كبيرة من السكر
	قليل من خميرة مطبوخة
	ماء الكافي لشرح العجينة

التحضير:

في اناء يوضع الطحين والسكر والزيت والخلوبز المفروجا والخلوبز في اناء الدقيق والبصل.
يحاط الكن بجدا ثم يضاف الماء الدقيق وتلتفت العجينة بجدا. تعمل منها كويرات صغيرة تحشى بقليل من
الحشوة المفردة ويعد بجدها على شكل كرة. تحاط في صفيحة مدهونة وتترك لتجف، بعد ذلك تسخن بالبخار
والخفق. تقدم مزيطة بحليط الكوير والكلشوب وتقدم ساخنة.

المشوة:

في مقلية تم وضع الكفتة مع الماعزوس والسكر والزيت وبارك الكن فوق النار حادئة حتى تصبح الكفتة.



شوسون بالجبن والزعد



المقادير

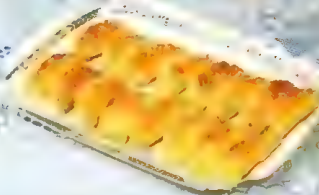
المصينة الخامسة بالملحاحات من 107 أو ورقة البسطة

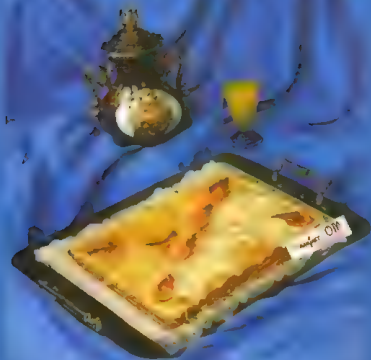
250 غ من الجبن الأبيض معز
نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحمك أو ربحر
ملعقتان كبيرتان من الزيتون مقطع أطرافاً صغيرة جداً
قلع - إز - الهريسة
100 غ من الجبن المحمك
6 ملاعق كبيرة من الزيت الباردة
صلصة بيضاض للدهن
الجبن المبشور للقلع

الطريقة

يخلط جيداً كل من الجبن والزعتر والزيتون والقلع والإز والهريرة والجبن المحمك والزيت الباردة. تيسط العجينة والقلع دوائر بقطر 10 سم كالأشكال أو مرشم دائري. يسط قليل من الحشوة على جانبيها ثم تثنى لأطرافها نصف دائرة. تزين بالشوكية ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

بعد ذلك تدهن بصلصة بيضاض من جانب واحد وتند في الجبن المبشور أو المحمك وتقدم ساخنة.





لقائف محشوة

OM
مكتبة

المشهور

مجلة المبادئ العدد 13 لسنة 1407

300 ع من المكتبة

نصف ملطخة مصورة من الأثر

المطبعة

من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر

ملطخة كبرى من المطبعة

5 ملطخة من المطبعة المصورة من الأثر

المطبعة

في المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر

رفع لثلاثة من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر

العدد من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر

المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر من المطبعة المصورة من الأثر



مشتات بفواكه البحر

OM
مشتات

المطبخ

٩٥ دقائق البطيخة الشوطة المشوية

١ كغ كبري ٢ من لحم و١ من لحم

ملح حسب المذاق

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

١ كغ من البطيخة الشوطة

والحجم في المذاق

المطبخ

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق

١ كغ من اللحم مع شحمة كبري من المذاق





مستطيلات محشوة بالقمرון

OM
مطبخ

المشكلة

500 غ من القمرون

ملح حسب الذوق

100 غ من الصل وصل فريش

صبر مطبوخ مسحوق

قليل من الثوم

ماء بارد

100 غ من الأرز

صفار ملين صلب من التوابل الأربعة

3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

ورقة السطخ

ماء بارد

قليل من الثوم مطبوخ فريش

ماء بارد

مربع لثري مسطح

ورقة سباجيوس

الحلقة

1- نغسل القمرون جيدا ونجففه. نضعه في قدر مع الزيت ونطبخه 10 دقائق.
2- نضعه في قدر مع الملح ونطبخه 10 دقائق.
3- نضعه في قدر مع الصل وصل فريش ونطبخه 10 دقائق.
4- نضعه في قدر مع صبر مطبوخ مسحوق ونطبخه 10 دقائق.
5- نضعه في قدر مع قليل من الثوم ونطبخه 10 دقائق.
6- نضعه في قدر مع ماء بارد ونطبخه 10 دقائق.
7- نضعه في قدر مع 100 غ من الأرز ونطبخه 10 دقائق.
8- نضعه في قدر مع صفار ملين صلب من التوابل الأربعة ونطبخه 10 دقائق.

للمراجع





صفار البيض مالحه



المسألة الأولى

بصاف منطقتی تصویر: من: تصویر: تصویر:

منہجہ کبیرہ برائے ارباب

مجلس کیوں نہیں آتا

ملفوظات گہرہ من حصہ اول، ص ۱۸۱

مبارك وحميد

500 م. من الطحينة

منبع: کربا مرلیسکو

مناسبة خطير في كلو بار ©

رئيس منظمة صغيرة من الزوار

بعض طبعات صغيره من قسم الأربعة (إلى سكر)

الاحترار العالمي

1. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$ (Probability of getting 2 heads)
 2. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$ (Probability of getting 2 tails)
 3. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$ (Probability of getting 1 head and 1 tail)
 4. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$ (Probability of getting 1 tail and 1 head)

مطهر الصنوبر

3. باغیچہ کوہہ سے ضلعہ پسرور کی جانب مشور

صاحب کتب مروری

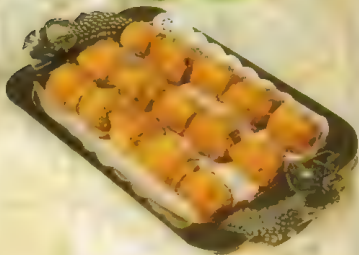
جامعة القاهرة

500 + هر 1000 ریال

١١٢٥ من المندوبين المندوبين

بعضیہ کیونکہ عمر ۱۵۰

أصبحت منطقة صحراء بني فطو في الأربعة



صلصة بيشاميل

المقادير

الطريقة رقم 1

1 - 100 غرام دقيق

2 - 100 غرام زبدة

3 - 100 غرام لبن

4 - 100 غرام جبنة

5 - 100 غرام

2 ملاعق كبيرة من القشور رقيقة

في إناء بصلصة بيشاميل، نضع اللحم ونقلب حتى يذوب اللحم ويتجانس اللحم مع الصلصة

ورفع الوعاء من فوق النار ثم يضاف القشور

ملاحظة: يمكن إضافة اللحم في وقت آخر، فحينئذ يضاف اللحم في وقت آخر، فحينئذ يضاف اللحم في وقت آخر

الطريقة رقم 2

1 - 100 غرام دقيق

2 - 100 غرام زبدة

3 - 100 غرام لبن

4 - 100 غرام

5 - 100 غرام

6 - 100 غرام

7 - 100 غرام

8 - 100 غرام

في إناء بصلصة بيشاميل، نضع اللحم ونقلب حتى يذوب اللحم ويتجانس اللحم مع الصلصة

نضع القشور في وقت آخر، فحينئذ يضاف اللحم في وقت آخر، فحينئذ يضاف اللحم في وقت آخر

مثلاث بالكفّة

OM
مكتبة

المطابق

المجموعة من ٥٥ كتاب

500 - من

المجموعة من

المجموعة من ٥٥ كتاب

المجموعة من ٥٥ كتاب

٥٥ - من

المجموعة من

المطابق

مكتبة المطابق في ٥٥ كتاب
مكتبة المطابق في ٥٥ كتاب
مكتبة المطابق في ٥٥ كتاب
مكتبة المطابق في ٥٥ كتاب
مكتبة المطابق في ٥٥ كتاب



بيتزا بالصلصة والكفتة

OM
مكتبة

المقادير

400 غ من الكفتة الجافة	400 غ من اللحم المفروم
4 حبات من الطماطم الليثورة	200 غ من الجبن المبشور
ملحقة كبيرة من الطماطم المصفرة	حبات الزيتون للتزيين
بصل مفروم	زيت زيتون
عصا سمكة صغيرة من الزباد	زيت كزبرة مطبوخة
صلصة حسب الذوق	سكينة خشبية من الخشب

الطريقة

في مقلاة، نضع صلصة اللحم المفروم والفلفل الحار، ونضع فوقه صلصة اللحم المفروم.
في مقلاة، نضع الصلصة، ونضع فوقها اللحم المفروم، ونضع فوقها اللحم المفروم.
نضع فوقها اللحم المفروم.

نضع اللحم المفروم في صحن، ونضع فوقه اللحم المفروم، ونضع فوقه اللحم المفروم.
والعصا، نضع فوقها اللحم المفروم، ونضع فوقها اللحم المفروم.
نضع فوقها اللحم المفروم، ونضع فوقها اللحم المفروم.
نضع فوقها اللحم المفروم، ونضع فوقها اللحم المفروم.

ملاحظة: نضع اللحم المفروم، ونضع فوقه اللحم المفروم، ونضع فوقه اللحم المفروم.





بیترا بالمخ

المعقدات

[illegible]

العملية

المفتوحة

[illegible]

العنف

هذه المصاحف كانت في مكة المكرمة حتى سنة 10 هـ الموافق سنة 631 م حين قبض عليه عليه السلام في المدينة المنورة





شنوگ مالج

OM
مکتبہ

المقتدر

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ بعضہ

بعضہ القصدہ بعضہ

بعضہ القصدہ بعضہ

بعضہ القصدہ بعضہ

بعضہ القصدہ بعضہ

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ

بعضہ القصدہ

المقتدر

بعضہ القصدہ من القصدہ

بعضہ القصدہ من القصدہ

بعضہ القصدہ من القصدہ

بعضہ القصدہ من القصدہ

بعضہ القصدہ من القصدہ

بعضہ القصدہ من القصدہ





4. 3. 4. 10

[illegible]

طوبیٰ بنیادی و تحقیقی

المجلس الأعلى للدراسات الإسلامية

$$\mathbb{E}^{\mathbb{P}}[\mathbb{E}^{\mathbb{Q}}[f|F_t]] = \mathbb{E}^{\mathbb{P}}[f] \quad \forall f \in \mathcal{F}_T$$
[illegible]

۵۰ * در حدیث

• ملاحق کیوہ میں صنعتی ایشیائی ٹیو انگریزوں نے

المحور الثاني

مع التلخيص مع النص + المصطلح + المصطلح في المصطلح + مع التلخيص مع النص

تصانف مصنعة اليشميل أو الكركم، وترفع المظلة من فوق القدر

مربعات حلوة بالشوكولاتا



المعالي

[illegible]

23.909

[illegible]

ملاحظة: يمكن عرض هذه الفيديوهات استعمال فيديوهات الذكر وغيره

مستطيلة بالفلنل والصنصة



المقادير

100 غ من لحم البقر	107 غ من لحم البقر
80 غ من لحم البقر للتزيين	107 غ من لحم البقر للتزيين
100 غ من لحم البقر للتزيين	107 غ من لحم البقر للتزيين
100 غ من لحم البقر للتزيين	107 غ من لحم البقر للتزيين
100 غ من لحم البقر للتزيين	107 غ من لحم البقر للتزيين
100 غ من لحم البقر للتزيين	107 غ من لحم البقر للتزيين

الطريقة

- 1- في مقلاة عميقة، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 2- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 3- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 4- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 5- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 6- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 7- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 8- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 9- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.
- 10- في مقلاة أخرى، نضع اللحم البقر ونضيف الملح والفلفل الأسود. نترك اللحم ينضج لمدة 10 دقائق.



كرواصة مالحة بالدجاج



التمتع بالخير

وہ کہہ کر ہنسی مچا کر چلا گیا۔

ومدة جوع النمل ١٠ : ١٥ : ٢٠

129 ج. عن أبي عبد الله

لو عجزت أمة عن العلم

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 1033-1037.

AP 8-10-00

$$2\text{H}_2\text{O} + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{H}_2\text{O} + \text{O}_2 \quad (1)$$

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

من: [مكتبة جامعة القاهرة](#) بتاريخ: 2023-05-15

4. μ is a \mathbb{Q} -linear combination of ν and ν^* .

المجلة

$$= \frac{1}{2} \left(\frac{1}{2} \right)^{n-1} = \frac{1}{2^n} \quad \text{for } n \geq 1$$

45

[illegible][illegible]

١٠٤٢

$$I_1 = \frac{1}{2} \int_0^1 \frac{1}{x} dx = \frac{1}{2} \ln 2 = \frac{1}{2} \ln 2 \approx 0.3466$$

ويستمر في العمل





مثلثات بالجبن

OM
مركز الدراسات والبحوث

المقادير

خبز حامي حبات صغيرة

زيت زيتون

بصل مقطع مكعبات

(1/2 كوب) من لبن البقر طازج

سجق كبة من اللحم

زيت الزيتون

ملح حسب الذوق

زيتون صغيرة من الزينة السوداء

التحضير

في مقلاة واسعة يسخن الزيت على نار متوسطة حتى يسخن ثم يضاف البصل و
يترك حتى يذبل ثم يضاف اللحم المفروم ويطبخ حتى ينضج اللحم ويطبخ
الزيتون ويطبخ حتى ينضج اللحم ويطبخ حتى ينضج اللحم ويطبخ حتى ينضج اللحم
والتحضير في المقلاة حتى ينضج اللحم ويطبخ حتى ينضج اللحم ويطبخ حتى ينضج اللحم



مستطيلة بالصوصيص والجبن

وصف
مستطيلة

المقادير

عسل صفراء من اللون	صبيحة من لبن
ملح حسب الذوق	صلصة الطماطم
3 ملاعق من زيت الزيتون	4 حبات من الطماطم المبشورة
ربع كأس صفو من الثابت	300 غ من الصوصيص
صلصة بانشيل للترتيب	شرائح الجبن

الطريقة

في مقلاة نضع الحامض، الملح، الزيت، وبنفسه نأخذ من الحامض حتى نصلح ونسحقه من الحامض
بعد نضعه على شكل مستطيل في المقلاة، نضع الحامض، ونسحقه من الحامض، ونسحقه من الحامض
نضعه على المقلاة، ونسحقه من الحامض، ونسحقه من الحامض، ونسحقه من الحامض
نضعه على المقلاة، ونسحقه من الحامض، ونسحقه من الحامض، ونسحقه من الحامض



نشو مالحه بالكبد



المقادير

نصف كيلو لحم	نصف كيلو لحم
نصف كيلو لحم	نصف كيلو لحم
نصف كيلو لحم	نصف كيلو لحم

الطريقة

1- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
2- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
3- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
4- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
5- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
6- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
7- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
8- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
9- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.
10- نضع اللحم في إناء عميق ونضيف عليه الملح والفلفل الأسود ونعجنه جيداً.

مقادير الصلصة

300 غ من الكبد للحمية أنوار صخرة

نصف كيلو لحم

نصف كيلو لحم

نصف كيلو لحم

نصف كيلو لحم

3 ملاعق كبيرة من خل

نصف كأس صبر من الزيت

ملح حسب الذوق





الطريق

في هذا المجال، يمكن أن تكون هناك حاجة إلى مزيد من التوضيح والتفصيل، خاصة في
ما يتعلق بالعمليات التشغيلية والبرامجية التي تدعم هذه الأهداف.

ملاحظة: يمكن استبدال التأكيد بالتمديد.

عجينة بريزي مالحة

OM
مطبخ

المقادير

1 كوب دقيق

1 كوب ماء

1/2 كوب زيت

1/2 كوب ملح

1 كوب ماء

1 كوب ماء

الطريقة

1. يخلط الدقيق والماء في وعاء كبير ويضاف الزيت والملح ويقلب المزيج حتى يتجانس.
2. يضاف الماء تدريجياً ويقلب المزيج حتى يصبح عجينة متماسكة.

صنعة مخفلة

المقادير

1 كوب دقيق

1 كوب ماء

1/2 كوب زيت

1/2 كوب ملح

الطريقة

1. يخلط الدقيق والماء في وعاء كبير ويضاف الزيت والملح ويقلب المزيج حتى يتجانس.





طرطة بالقمرن والبشاميل



المقادير

صصة يشاميل ص 31	
9 حبات من القمرن للتزيين	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
العجينة المورقة الماخة أو عجينة تيري	ملح حسب الدوق
الخس للتزيين	100 غ من الجبن المخكوك
500 غ من القمرن المفشر	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
ملعقتان من الزبدة	ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة

يحمّر القمرن في مقلاة مع الزبدة حتى يحف من الماء ونصف المذبح ولا يبرار والتوابل الأربعة ويخطط الكل جيدا. تبسط العجينة المورقة في سمك 4 ممتر وتدخل في قالب دائري مدهون وتثقب بالشوكة وتعطى كاعط الأنيب. وتخلأ بالخمض أو اللوبيا. ندخل في فرن لسطح نصف العجيج يزل الكاعط والخمض. بعد ذلك تملأ بالقمرن وتعطى بصلصة يشاميل وتقر بالجبن وتدخل الفرن لتحمّر.

تحمّر 5 أو 6 حبات القمرن في مقلاة مع ملعقة من الزبدة وترس به وجه الطرطة نقدم دافئة على فواش من الخس.



بيتزا بقلوب القوق



المقادير :

نصف كأس صغير من زيت الزيتون

ربع كأس من عصير الخماض

ملح - ربع ملعقة صغيرة من الأنازاد

شرائح الفلفل الأحمر والأصفر للتزيين

حبات الزيتون للتزيين

أوراق المعدنوس للتزيين

عجينة بيتزا ص : 81 أو عجينة بريري ص 61

3 حبات كبيرة من الطماطم مقطعة شرائح

ملعقة كبيرة من المونارد

4 حبات من قلوب القوق

(يقطع القوق شرائح ويخلط بعصير الخماض)

125 غ من الحنث المشور

الطريقة :

تطلق العجينة وتوضع وسط قالب دائري مدهون بالزيت وتثقب بالشوكة ثم تدهن بالمونارد ثم تملأ بشرائح الطماطم المنزوعة البذور ثم ترصف شرائح القوق وترش بالملح والأنازاد ثم تغير بالحنث المشور وتدخل في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة.

بعد التقديم يرش بحبات الزيتون وشرائح الفلفل الأحمر والأصفر وتسقى بزيت الزيتون ثم تدخل لفرن لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تزين حواشيها بالمعدنوس وتقدم.



طرطة بالخضر



المقادير

كأس متوسط من الأرز المسلوق	حبات الزيتون للتزيين
كأس صغير من الكورنشون مقطّع	حبات الكورنشون للتزيين
60 غ من حبات الزيتون بدون عظم مفّض	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
200 غ من الكفنة	رأس ملعقة صغيرة من الكورة
3 من خبز المسلوق والمقطّع مكّبات	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
زلافة صغيرة من الجلبانة المسلوقة	نصف كأس صغير من الزيت
قبطة من المعدنوس القروم	بصلة كبيرة مرققة
زلافة صغيرة من البطاطس قطع صغيرة مسلوقة	علبة من الفكيك شرائح رقيقة
8 بيضات مخمّرة	100 غ من الجبن المحكوك
العجينة المورقة اللالحة أو بريزي	

الطريقة

في مقلاة يوضع الزيت والبصل وملعقة من الزبدة بترك البصل حتى يتلّين. تضاف الملح والإبرار والكورة والكفنة والمعصوم ويترك الكل لمدة 5 إلى 8 دقائق. ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف جلبانة وخبز و البطاطس والزيتون والكورنشون والأرز والفكيك المخمر في الزبدة. يحضّر الكل جيداً ثم ترفع المقلاة فوق نار مهيبة ويضاف البيض المخفوف ويحرك من حين لآخر حتى الحصول على عقدة.

تسطح العجينة وتعمل على شكل دائرتين متساويتين. ندخل دائرة وسط قالب الخلوى لعدي الخواص والمدمون بالزبدة ثم نغث بالشوكة وبسط المحيط المحيط جداً. ثم نغز بقليل من الخبز ونعطى الكل بعجينة أخرى تشد جيداً من الخواص وندخل وسطه من ساحل حتى نحصر حداً عند القدم نغز بالخبز ونغز بالكورنشون والزيتون.



طرطات بالجبن



المقادير

عجينة بريزيه مالحه ص 61

250 غ من الجبن الأبيض

شرايح الجبن

بياض بيضنان مفضوة مثل الفلج

3 ملاعق كبيرة من السكر

60 غ من الجبن المحكوك

الطريقة

نسط العجينة ونقطع رقائق سمكها 3 مل و نطرقها في موقد هادئ لمدة 10 دقائق حتى تصبح ذهبية مدهونة بالزبدة . نشف بالضمادة وندخل في فرن ساخن حتى يتفهب لونها .
نحط الجبن الأبيض مع السكر و ناص البض نضع في مثل الشح و نثابها لحوالي 10 دقائق .
نصف شريحة من الجبن ، و نضع هذه قطعة حتى يصف البض مع الجبن و نخبز جيدا . نغير بالجبن و تقدم دافئة أو باردة .



بيتزا بالبصل والكريما



المقادير :

العجينة ليعتق العطار المالحه ص 167 أو الريزي

3 dl من الكريما الطرية

4 بيضات

3 بصلات مرققة

150 غ من الجبن المحكوك

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الازار

شرائح الانشوان

150 غ من الجبن المحكوك

ملعقة كبيرة من الزيت وملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

يتم البصل مع صبيعة من الزبدة وملعقة من الزيت . نيمط العجينة وسط قالب مدهون بالزبدة. نغيب بالشوكة ويعرش البصل، ويعبر بالجبن. بعد ذلك نخط الكريما بالبيض والملح والازار ويسكب الكل فوق البصل. نغير بالجبن المنسوز ونزين بشرائح الانشوان وحيات الريتون وندخل الفرن لتتصيح، نزين بالمعادنوس .



محنشات بالكفتة



المقادير

ورقة البسطة	بصلة كبيرة مرققة
زلافة صغيرة من الزبدة المذابة	قبة متوسطة من المعدنوس المفروم
300 غ من الكفتة الجاهزة	ملعقة كبيرة من الزبدة
ملح - نصف ملعقة صغيرة من الهريصة	4 ملاعق كبيرة من الزيت
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت	نصف ملعقة صغيرة من الأيزار

الطريقة

في مقلاة بوضع البصل مع ملعقة من الزبدة والزيت والمنح فوق نار هادئة حتى يتبين البصل بعد ذلك تصاف الكفتة والمعدنوس والأيزار ورأس الحانوت الهريصة يخلط الكل جيدا.

تقطع ورقة البسطة إلى مستطيلات متساوية تدهن بالزبدة ويحط قليل من الخشوة منحصرة على حاشيتها ولف مثل السيكار. تشد مؤخرته يخلط الطحين والماء حتى الحصول على سيكار محشو يلف حول نفسه على شكل حلزوني.

يلصق رأسه بحبيط الضحين والماء، وهكذا إلى نهاية الورقة والخشوة. تدهن بالزبدة وتحمّر في فرن متوسط الحرارة حتى ينذهب لونها. تقدم ساخنة.

ملاحظة:

عوض المحنشات يمكن تحضير برويات مثلثة كما في الصورة.



بسطيلات بالسمنك



المقادير

1 كغ من القمحون	عود من القرفة
فصان من الثوم للهروس	3 ملاعق من البيناسيل
4 ورقات سبد موسى	كيسال من الصنعية نصفه
3 لافه كبيرة من النعنع من المفروم	مربع المرق سمنك
1 كغ من نصل المقطع شرائح	1 كغ من سمن هرة قرب أو ميسنه
نصف كاس صغير من الزيت	1 كغ من الكلماو شرائح
علبة من الفكيك شرائح	100 غ من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة	60 غ من الجبن المكوك
قليل من الازوار نصف ملعقه صغرة	شرائح الخماض للتزين
نصف ملعقه صغرة من الفلفل الحار	حبات الفمرون المغمرة لتزين
ملعقه صغرة من الثوم الاربعه	1 كغ من ورقه البسطيلة من حجم الصغير
شبع النعنع (اذا ممكن)	حفظ من ماء والطحين
شبع العاده	

الطريقة

في مقلاة نضع الزيت، نصلب الثوم وورقه سبد موسى، الملح حتى يذوب الكل



يحمر القمرون مع صلقة كثيرة من الزبد وورقة سيدنا موسى والملح حتى يبحر من الماء، ثم يضاف إلى الصل.
 يحمر الفكيح مع صلقة من الزبد ويضاف العديم والملح والبرار ثم يضاف إلى خلط الصل والقمر.
 يصل الشعيرة في الماء والملح ومرق الشق وورقة سيدنا موسى وورد القرفة ويترك يستقصر وتقطع أطرافها صغيرة
 ثم تصع في مقلاة مع 30 ع من الزبد على نار هادئة يضاف البرار والصلح الأحمر الحار (حرارة) والتوابل الأربعة
 والكمثرى يصلح مع ورقة سيدنا موسى والملح. كذلك يضاف خلط القصر مع التحريك معاه. تصاف صلقة
 اليشاميل والملح الصينية ويخلط الكل.

تفرس ورقة البسيلة ودهن الزبد ثم توضع ورقة أخرى فوقها وتدهن كذلك. يوضع قليل من الخشوة المضمرة
 وتجمع الحمر في إلى الأعلى لسد محيط الفطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والخشوة تحمر في فرن ساخن حتى
 يتذهب لونها وتغير بالحمى وهي ما رلت ساخنة ثم ترش بشرائح الحمض وحب القمرون.





عجينة البيتزا (1)

المقادير

250 غ من الطحين
نصف كأس من زيت الزيتون
200 غ من خميرة الخبز
نصف ملعقة صغيرة من الرغز الخشخاش

250 غ من الطحين
نصف كأس من زيت الزيتون
نفس ماء دافئ للخلط

الطريقة

يحط جميع المقادير المذكورة أعلاه وبذلك جيداً ثم نعمل على شكل كرة تقطى وتترك حتى يتضاعف حجمها.
بعد ذلك نطبخ ونملى حسب الرغبة.

عجينة البيتزا (2)

المقادير

ملعقة كبيرة من الزبدة
بيضة كاملة
قليل من الازر

250 غ من الطحين
ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
نصف كأس صغير من الحليب

الطريقة

نحط المقادير المذكورة أعلاه بنصف لسان اللدنية والخميرة مظلقة في الحطب الدافئ. إذا لم نجمع العجينة
عداف قليل من الحطب الدافئ أو الماء. نحط النكل وبذلك العجينة جيداً نغضى ونترك حتى حجمها بعد ذلك نطبخ
ونملى حسب الرغبة.

فطائر بالبطاطس والجبن



المقادير

العجينة :

250 غ من طحين القمح (سبيال)

125 غ من طحين القورص

ملح حسب الذوق

ملعقة صغيرة من السكر سبيدة

ملعقة صغيرة من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

الحشوة

1 كلف من البطاطس المسلوقة

علبة قطع من الجبن

معلقة من المعدوس - ملح

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

نصف ملعقة صغيرة من الهريسة

نصف ملعقة صغيرة من الكامون

4 بصلات متوسطة

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو

كأس كبير من الزيت

الطريقة :

العجينة :

نحضر العجينة وذلك بخلط جميع المواد المذكورة أعلاه بماء دافئ حتى نحصل على عجينة متماسكة. تدلك جيدا حتى تصبح مطاطية. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة في سسم المديريته، تدخن بالزيت وترك جانبا إلى حين تهيئ الحشوة.

الحشوة :

في مقلاة يحمر البصل المرقق مع الزيت والملح حتى يتبين بعد ذلك يضاف المعدوس والمهروم والابرار والكامون والفلفل الأحمر الحلو ثم البطاطس المفصولة. يخلط الكل ثم يضاف الجبن والهريسة ويبرح الكل. تسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة مريئة ويوضع قليل من الحشوة مع بسطها جيدا ثم تجمع الحواشي إلى الأعلى لسد الدائرة. تسط قليلا وتضفى في مقلاة ثقينة. ترش بالزيت من حين لآخر حتى تتحمر أو تعمل مثل الرغبة. تسط على شكل دائرة. نوصع الحشوة في الوسط ونشئ الجوانب من الضرف ثم تسطح باليد ونطهى.



لشو بالقمرون



المقادير :

ملعقتان كبيرتان من الزبدة	250 غ من الطحين
6 بيضات متوسطة	50 مل من الماء (نصف لتر)
60 غ من الجبن المنشور	نصف ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الزئزر	رأس ملعقة صغيرة من الكورة

الطريقة :

نحضر لشو كما في «لشو مالحه بالكبد ص 58.

الحشوة :

نصف ملعقة صغيرة من الثوابل الأربعة	500 غ من القمرون
كيس من الشعيرة الصلبة	نصف ملعقة صغيرة من الزئزر
4 ملاعق كبيرة من البشاميل ص 31	منح حسب الذوق
ملعقتان من الزيت	قليل من الهريسة
منفعة كبيرة من الزبدة	60 غ من الحن المحكوك

في مقلاة حجم القمرون مع الملح والزيت والزبدة حتى يحم الماء تماماً بعد ذلك نضاف الزئزر والهريسة والثوابل الأربعة وصنعة ببشاميل و الشعيرة الصلبة المصلوبة والمقطعة ويحيط الكل حذاً.
ننقب العنابر من الأسفل ونملأ بقليل من الحشوة أو نفتح من جانب واحد ونملأ نغمر بالحن المحكوك ونقدم.



طرطة بالدجاج



المقادير

العجينة المورقة أو البريزي	4 فصوص من الثوم
400 غ من هبرة الدجاج المطحون	3 ملاعق كبيرة من الزبدة
بصلة مرققة	قليل من الهريسة - ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبار من المعدنوس كبيرة	نصف ملعقة صغيرة من الإيزار
3 بيضات	80 غ من الحين المحكوك
علبة من الفكع شرائع	حبات الزيتون للتزيين
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	

الطريقة :

في مقلاة يوضع الفكع مع ملعقة من الزبدة حتى يتحمر في مقلاة أخرى توضع ملعقتان كبيرتان من الزبدة مع البصل ثم يضاف الدجاج المطحون (كفتة) ويخلط الكل جيدا حتى يطهى، ثم يضاف المعدنوس والإيزار والتوابل الأربعة والملح والثوم المهروس والهريسة وترفع المقلاة من فوق النار، تترك حتى تبرد ثم يضاف البيض ويخلط الكل جيدا.

تسطح العجينة على شكل دائرتين متساويتين في سمك 2 ملمنر وتوضع الأولى وسط قالب الخلوى المدهون بالزبدة . بسط الخشوخة المحصرة وبعضى بالعجينة الأخرى، نلصق الحوائط بالأصبع، ندهن بصفرة البيض ونفهي في فرن ساخن حتى تنحمر جيدا وعند التقديم نزين بالجبن المحكوك وهي ما زالت ساخنة ونحط فوقها حبات الزيتون.



بيتزا بالأنشوان



المقادير .

عجينة البيتزا ص 81 أو عجينة بريري ص ص 61	الزيتون الأحمر للتزيين
200 غ من البصل.	150 غ من الجبن المحكوك
ربع كأس من الزيت	3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
4 حبات من الطماطم	ملح
فصان من الثوم	ربع ملعقة صغيرة من الإبرار
الزعر المحكوك	علبة من الأنشوان المرقد

الطريقة

نطبخ العجينة ونأخذ وسط قالب الحلوى المدهون، الزبدة ذائبة، الشوكرة ونفخ برفق، الزيتون ونتركه حتى يبرد.
 نهيئ الحشوة.
 في مقلاة نضع البصل مع الزيت أو الملح فوق النار حتى يبلين بعد ذلك نضاف الطماطم المسروعة للبربعة والثوم
 والزعر المنطحون والإبرار يترك الكحل حتى تبين تسط هذه الحشوة فوق العجينة ثم نرش بشرائح الأنشوان والخبز
 المحكوك تدخل الفرن حتى تنضج وتحمر تقدم مزينة بحبات الزيتون.



طرطة مالحه بالكريما



المقادير

200 غ من سمك القروش أو سمك أبيض	العجينة بوفرة شاخنة من 167 أو البريري من 61
4 ملاعق من صلصة البشاميل	250 من القمحون
100 غ من الكريما الطرية انحصصه لفضيح	2 حرارتان مقطعة أطراف صغيرة
80 غ من الحليب المشوي	4 بصلات مرفعة
علة صغيرة من الفكيك المحمر في ملحته من الزبدة	باقية من المعدوس من القمحون
صفرة بيضة للدهن	ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
6 حبات من القمحون المحمرة	4 بصلات كاملة
40 من احد الأبيض المشوي لتفريش	صف كأس من الزيت
	2 ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة

في مقلاة يوضع البصل والزيت والبرودة والالترار ويترك الكل يتفنى مدة 10 دقائق بعد ذلك يضاف الحارر المنحر والمعدوس والقمحون المنقى والسمك المقطع أطرافا صغيرة والتوابل الأربعة ويترك الكل فوق نار هادئة حتى ينشرب الماء تماما ثم يضاف البيض المخفوق والكريما الطرية ويترك لمدة 10 دقائق ثم ترفع المقلاة ويضاف الفكيك والبشاميل ويخلط الكل.

تسط العجينة في سمك 2 ملسمتر وتسط الخشنة في الوسط وينشط كذا في عجلة أخرى ثم يرفع فوق الأولي ثم تعلى الخوايا بالماء للحصول على طرطة مسدودة تدهن بصفرة البيض وتدخل الفرن لتتحمر مدة 25 إلى 30 دقيقة عند التقديم يحر باحد المشوي والبيض الأبيض المحكوك كذلك ، حبات القمحون المحمرة في الزيت أو في الزبدة



دوائر بالخليع



المقادير

العجينة المورقة المالحه ص 167

ملعقة كبيرة من ايدام الخبيع

زلافة صغيرة من لحم الخليع المفتت

6 بيضات مخفوقة

نصف ملعقة صغيرة من الازرار

نصف ملعقة صغيرة من القصور حبوب مطحون

بصلة محكوكة

قليل من الزعفران

نصف ملعقة صغيرة من الكامون

بيضه للذهن

قليل من السوداء

الطريقة :

في مقلاة فوق النار بحمير الفصل مع ايدام الخبيع. بعد ذلك يضاف لحم الخبيع المفتت والازرار والزعفران والكامون والبيض والسودادية والقصور حبوب ويخبط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة.

تسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر و تغطى بدائرة أخرى ويصعق عليها من حديد بواسطة المرشم الدائري ثم يزين وجهها تمرشم صغير جدا. تترك تروح لمدة 3 ساعات، بعد ذلك تدهن بالبيض والملح وتدخل في فرن ساخن لدمس.



مستطيلات بالتون والخضر



المقادير

500 غ من ورقة البسطيلة
علبة من التون أو القمرون
40 غ من الزيتون الأخضر
علبة من الذرة
بيضتان مسلوقتان
حبة من البطاطس المقطعة صغيرة
حبة من الجزر المقطعة أطرافاً صغيرة

الطريقة

يسلق الجزر وكذلك البطاطس ونخلط بالعدس والذرة والتون أو القمرون المخمر في الزيت والريحون المقطع أطرافاً صغيرة والبيض المقطع أطرافاً صغيرة والملح والإبرار والجن والهريسة ونخلط الكل جيداً. نحضر ورقة البسطيلة ونقسم إلى اثنتين، ندهن بحليب الزبدة والزيت ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها ونجمع الجوانب إلى الوسط ونثني وتلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار أو مستطيل، نلصق مؤخرته بخليط الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الحشوة. نغلي في الزيت أو ندهن الزبدة وندخل الفرن. تقدم دافئة

مثلثات بالكشير والبصل



المقادير :

العجينة المورقة ناع في المناجر أو تحضر

200 غ من الكشير الأحمر الحار

رأس ملعقة صغيرة من الإزوار

نصف كأس صغير من الزيت

قليل جدا من الملح

3 بصلات متوسطة الحجم مبشورة

الكيتشوب للتزيين

الطريقة

في مذلة يحمر البصل حتى يتلبن. يضاف الإزوار والمنح والزيت. بعد ذلك يضاف الكاشير المحكوك في الحكاكة. يحط الكل جيدا ويترك يبرد.

يسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين ثم نقطع مربعات. يعمل قبيل من الحشوة في الوسط ثم يضاف لإعطائها شكل مثلث يشد حوايه جيدا وذلك بالضغط بالأصبع. تدهن بأصغر البقس وتدخل في فرن ساخن جدا حتى تنضج وتحمّر. تزين بالكيتشوب على شكل خطوط.

ملحوظة : يمكن استعمال ورقة البسبيلة بدل العجينة المورقة.

بيتزا بالطماطم والكبد



المقادير

3 فصوص من الثوم المهروس	عجينة بريزي مالحة ص 61
3 ملاعق من المعدنوس المفروم	250 غ من الكبد أطرافها صغيرة
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو	4 حبات من الطماطم المشوية
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار	ربع كأس من الزيت
رأس ملعقة صغيرة من الكامون	ملعقتان كبيرتان من الخل
قليل من الزعتر المحكوك	100 غ من الجبن المحكوك
3 ملاعق من زيت الزيتون	حبات الزيتون للتزيين

الطريقة

تسلق الكبد مع الملح والإبرار وتترك تسقطر. في مقلاة نوصع الطماطم والزيت والإبرار والملح والفلفل الأحمر الخبز والكامون ونترك الكبد حتى نغلي الطماطم من الماء فإما تصاف الكبد والخل والمعدنوس ونترك الكل ينقل لمدة 5 دقائق، بعد ذلك نرفع المقلاة.

تسط العجينة ويدخل وسط قالب الخلوى المدهون بالزبدة وتقب بالشوكة وتدخ في فرن ساخن حتى يدمت لونها. بعد ذلك نسط البيرة ونسبها من رأس قطع من اللحم (مرق) في أركانها حل الفوا. لتحمير جيدا. عند التقديم نزين بحبات الزيتون.



بيتزا بالبيض والكريما



المقادير

عجينة بريزي أو المورقة المالحة
نصف لتر من الكريما الطرية
6 بيضات
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
100 غ من الجبن المحكوك
حبات الزيتون للتزيين
60 غ من الجبن للتزيين
أوراق المعدنوس
عرائح الفلفل الأحمر والأصفر (إذا أمكن)

الطريقة

تبسط العجينة وتدحل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة تنقب بالشوكة وتدحل وسط فرن ساخن ليتذهب لونها.

يخلط كن من الكريما الطرية والبيض والإبرار والملح ويوضع الوعاء فوق النار حتى يعقد قليلا بعد ذلك يضاف 100 غ من الجبن ويرفع الوعاء من فوق النار يسكب هذا الخليط فوق الطرطة ويدخل الفرن حتى تحمر ثم نغير باخين وترجع لمدة قصيرة نزين بحبات الزيتون وعرائح الفلفل وأوراق المعدنوس ونقدم.



بيتزا بالبادنجان



المقادير :

عجينة بريزي المالحه ص 61	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
4 حبات من البادنجان شرائح	ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	المعدنوس للتزيين
زيت للقلي	حبات الزيتون للتزيين
100 غ من الجبن المبشور	3 حبات من الطماطم المبشورة
3 ملاعق من زيت الزيتون	3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
ربع كأس من الزيت	نصف رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

الطريقة

يقلى البادنجان ويترك يستقطر فوق ورق شفاف في مقلاة نوصع الطماطم وزيت الزيتون والمعدنوس والإبرار ويترك الكلى يتقلّى حتى نجف الطماطم ثم ما ثم يضاف الفلفل الأحمر اخلو ويخفق الكل جيدا.
تبسط العجينة وتدخل وسط قلب الخوى المدهون بالزبدة والمرشوش بالفطحين. تثقب العجينة بالشوكة وتدخل في فرن حتى يتذهب لونها ثم يسط خليط الطماطم وترصف حبات البادنجان. يغير الكلى بالجبن وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا. تزين بالزيتون والمعدنوس وتقدم دافئة.



كراطان بالبورو والكريما



المقادير

عجينة بريزي ص 61
1 كلغ من البورو مقطع أضرافاً صغيرة
3 بيضات
25 cl من الكريما الطرية
125 غ من الجبن المبشور
ملعقة كبيرة من الطحين
100 غ من الفكيك
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
ملح - رأس ملعقة صغيرة من الإبرار
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة

يحمى البورو في مقلاة مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى ينلى يحمى كذلك لفكيك في مقلاة مع ملعقة كبيرة من الزبدة.

يحمى البورو مع الكريما، يضاف الجبن والشحم والإبرار والكوزة والطحين ويحفظ الكل حيناً .
تطلق العجينة وتدخل وسط قالب دائري.

نزين المحبة بالبورو والفكيك نه يسكب فوقها خليط الكريما والبس. ندخل الفرن لننضج ثم نزين حسب الرغبة.

اسفنج بالجبن والفكيع



المقادير :

250 غ من الطحين	70 غ من الجبن المبشور
80 غ من الزبدة	قليل من المعدنوس المفروم
كأس صغى من الحليب	علبة من الفكيع المحمر في ملعقة من الزبدة
بيضتان	ملح - إبنزار
300 غ من الجبن موزريلا	

الطريقة :

يخلط الجبن موزريلا والجبن المبشور مع المعدنوس والملح والإبنزار و 2 أصغر البيض و بياض بيضة.
يحمى الفكيع فى مقلاة مع الزبدة ويضاف إلى الجبن ويخلط الكل جيدا.
تخدم الزبدة مع الطحين، بعد ذلك يضاف الحليب ويخلط الكل جيدا. تغطى العجينة وتترك ترتاح مدة 40 دقيقة.
بعد ذلك تقسم العجينة إلى قسمين متساويين وتطلق بالمذلك فوق مائدة فى سمك 3 مللتر. يوضع مقدار ملعقة حساء من الخليط فوقها بحيث تكون متباعدة حوالى 5 سنتيمتر ثم تغطى بالعجينة الأخرى. وبواسطة علبة طماطم صغيرة يضغط على كل دائرة بمحثة للحصول على اسفنجة دائرية، يضغط على الجوانب لتلتصق جيدا. تقلى هذه الاسفنججات فى الزيت الغليان بعد أن تدهن بياض البيضى.

مثلثات بالدجاج والبيشاميل



المقادير :

رأس ملعقة صغيرة من الكورة	العجينة المورقة تساع حاضرة أو تخضر
مربع المرق دجاج	1 كلغ من الدجاج
قليل من الملح	بصلة مرفعة
صنف كأس من الزيت	3 ملاعق كبيرة من العدسوس
ملعقتان من الزبدة	6 ملاعق كبيرة من البيشاميل
أصفر البيض للدهن	رأس ملعقة صغيرة من الإيزار

الطريقة :

في طنجرة يوضع الدجاج والبصل والعدسوس والإيزار والملح والكورة والزيت ويترك يغلي. ثم يضاف قليل من الماء ومربع المرق ويترك الكل حتى يصحج. بعد ذلك يخرج الدجاج من المرق ويترك يستفطر ثم يفتت ويوضع في مقلاة مع الزبدة ليحمر قليلاً أو وسط الفرن. بعد ذلك يحط الدجاج بصلصة البيشاميل. نطلق العجينة المورقة ونقطع مربعات يوضع قليل من حشوة الدجاج في الوسط ويطوى المربع لإعطائه شكل مثلث. يصمط على الخواص جيداً بالأصبع. ندهن المثلثات بأصفر البيض ويصمط عليها بحرصه صغير مثلث أو تبقى كما هي. نطهر في فرن ساخن حتى تنحمر جيداً.



بالمبي مالح



المقادير

العجينة المورقة المالحة ص 167

الموتارد للدهن

زلافة صغيرة من المعدوس المقطع رفيق حدا

200 غ من الجبن المحكوك

قليل من السودانية

الطريقة :

نطلق العجينة على شكل مستطيل يطلي بالموتارد ويرش بالمعدوس والسودانية وبغير الجبن المحكوك. نطوى الجوانب إلى الوسط لثلاثي وسط العجينة. تغطي بكاغد الألمنيوم أو البلاستيك و ندخل الفرن لمدة نصف ساعة (المحمد) ثم تقطع شرائح، تصف في صفيحة مرشوشة بالطحين ونطهى حتى تتحمر.

ملاحظة : يمكن استبدال الموتارد بصلصة بيشاميل ويمكن حشوها بالبصل مع الزيتون.



سلاطة على شكل طرطة



المقادير

300 غ من اللوز الشحراء	300 غ من الأرز المصقول مع ماء والملح
300 من الطماطم المقطعة أطرافاً صغيرة	قشور الطماطم للتزيين
300 غ من الخبز المقطع أطرافاً صغيرة	حبات الكورن نشون للتزيين
رلافة من الحلاوة المسلوقة مع شمع	المايونيز
علبة من الدرة	حليتان من العيون للتزيين
علبتان من التون	أوراق الخس
قليل من حبات الكورن نشون المقطع	

الطريقة

نخلط جميع الخضر ونخلط مع التون والكورن نشون والأرز المصقول والمايونيز. نحفظ الكل جيداً. نضع قالب مسطوح أو دائري باليوت ونسحق الخبيط وسطاً جيداً. نضع عليه براحة اليد نأخذ شكل الطرطة. ثم نضع في صحن التقديم فوقه شمس من الخس ثم نزين وجهه بنسطين المايونيز. ونعمل حفنات على أسطحه الشكل. ثم نزين حواف السلاطة بالحبوب المصقولة ونزين وجه السلاطة بقشور الطماطم على شكل وردود وقطع الكورن نشون ونقدم فوراً.



سلاطة الماكاروني بالألوان



المقادير :

علتان من التونة	1 كيس من الماكاروني الملونة
علبة من الدرة	1 مربع المرق عنم - ملعقة كبيرة من الزيت
60 غ من الكركاع الحمر والش	بعضتان معلوقات
المايونيز أو صلصة محلاة ص 61	100 غ من الكشير مقطع
دقة من المعدوس المفروم	150 غ من الجن الأحمر مفطع

الطريقة

في طنجرة بوضع ماء الكافي نيعطي الماكاروني . يضاف مربع المرق وملعقة كبيرة من الزيت وتترك حتى تنضج ثم يصفى وتترك تبرد . يضاف إليها البيض المسلوق المقطع أطرافا صغيرة والكشير والجن الأحمر والتون المغت والدرة والكركاع والمعدوس ويحفظ الكل جيدا . يصفى بالصلصة أو يحفظ مع المايونيز ويقدم.



سلاطة مشكّلة

المقادير

4 حبات من البطاطس المسلوقة
6 حبات كبيرة من الجزر المسلوق
4 حبات من الباربا المسلوقة
بيضه مسلوقة
حبات الزيتون للتزيين
حبات الكورنشون للتزيين
قشرة طماطم للتزيين

الطريقة

تحت جميع الحضر في الحكة العبظة وكل واحد على حدى بعد ذلك يؤخذ طسبيل التقديم و نوصع فرشاة من الطاطس ونسقى بالصلصة والمايونيز ثم فرشاة من الخمر ونسقى كذلك ثم فرشاة من الباربا ونسقى كذلك ثم البيض اشكوك. نزين بفترة الطماطم على شكل وردة وحبات الكورنشون والزيتون وتقدم فوراً يمكن إضافة المعدنوس أو شرائح الطماطم على الجوانب.



سلاطة الأفوكا بالقمرون والزعتر

OM
مطبخ

المقادير

4 حبات من الأفوكا	رأس ملعقة صغيرة من الإبرار
250 غ من القمرون	نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المخمرك
ملعقة كبيرة من الزبدة	صلصة يشامبل (4 ملاعق كبيرة)
ملح	60 غ من الجبن المبشور

الطريقة

في مقلاة بحجم القمرون مع الزبدة والمنع والإبرار ترفع المقلاة من فوق النار عندما يتحمر القمرون ويحمر من
فأ، تماماً يضاف إليه صلصة يشامبل والزعتر المخمرك . تنقى الأفوكا ونقسم إلى اثنين. نأكل كل نصف أفوكا مع
من الخليط نضع له قليل من الخس وهكذا إلى نهاية الأفوكا والخسوة.
تدخل إلى الفرن لمدة 8 دقائق ويشمأ بلوب الجبن ثم تقدم.



سلاطة الفواكه



المقادير :

الفواكه مقطعة أطرافها صغيرة (تأخذ في علبة جاهزة) مصرة

قطعة من الكرم (القيبط) أحمر شرائح

قطعة من الكرم أبيض شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم.

100 غ من الكركاع مهروش كبير.

تفاحة كبيرة حمراء

تفاحة صفراء

صلصة لسقي السلاطة

الطريقة :

يقطع الكرم شرائح رقيقة ويضاف الزبيب والكركاع والفواكه الجاهزة المصفاة من مائها ثم التفاح. يحلط الكل جيدا ويسقى بالصلصة المخفزة ويقدم فورا.

الصلصة :

زيت مع ملح + حل + موزارد . يحلط لكل جيدا وتسقى به السلاطة.



كراطان بالبطاطس والكفتة



المقادير

600 غرام من الكفتة الجاهزة	2 كلع من البطاطس المقطعة دوائر
60 غرام من الزبدة	قبلة صغيرة من الكرفس والمعدونس
معلقة الزيت ليعمل	2 مربع المرق، بقر
ربع كأس من الزيت	ملح
ملعقتان من الزبدة	فصان من الثوم
150 غ من الجبن المبشور	3 ورقات سيدنا موسى

الحشوة:

نحمر الكفتة مع الزيت و60 غ الزبدة وترك جانباً .

الطريقة

نسلق البطاطس نصف سلفة مع الملح ومربع المرق والثوم وورقة سيدنا موسى والمعدونس والكرفس. يدهن قالب زجاجي بالزبدة وتفرش طبقة البطاطس المسلوقة . يسط نصف مقدار الكفتة الجاهزة ونسقي لنصف مقدار ماصة الزيت ليعمل . نعمل قالب من الجبن ثم نغطي بمعلقة زبدة من البطاطس والكرفس . نسقي من الكفتة الصلصة . ثم نعمل بالجبن ونبشر فوق الكل قطع الزبدة وندخل الفرن نتحمر مدة 20 الى 25 دقيقة ونقدم ساخنة .





لازان بالقمرون والبشاميل

المقادير

علبة من الفكيك شرائح	عنة مياكيتي لازان
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	500 غ من القمرون المقشر
3 ملاعق من الزيت البلدية	ملعقة كبيرة من الزبدة
صلصة البشاميل ص 31	2 فصان من الثوم
100 غرام من الجير المخكوك	قبضة من المعدنوس
ملعقة كبيرة من الزبدة	نصف ملعقة صغيرة من الازرار - ملح

الحشوة

في مقلاة نوضع ملعقة كبيرة من الزبدة و الزيت البلدية والثوم والملح والازرار والتوابل الأربعة بترك الكل حتى ينشرب الماء تماماً. يضاف المعدنوس والفكيك المحمر في منعقة كبيرة من الزبدة. ترفع المقلاة من فوق النار. ويحتفظ بالخليط.

الطريقة

تغسل مياكيتي لازان في الماء المغلي لمدة 5 دقائق. بعد ذلك نغط فوق قطعة من ثوب لتحب. تدهن الصينية بالزبدة وتغطى بالزيت لازان. يرش الماء الحار المطهر فوق البشاميل ويسقى نصف مقدار صلصة البشاميل. تعطى الحشوة بالبشاميل لازان ثم يفرش ما تبقى من حبيط القمرون. تسقى كذلك بالصلصة وتعطى البشاميل بدهن وجهها بالصلصة وتعطى بالخبي وتدخل الفرن لتحمّر.



البايلا



المقادير

ربع كأس من الزيت	1 صدر الدجاج المقطع مكعبات
علبة صغيرة من الطماطم المعصرة	بصلة صغيرة مرققة
حبتان من الطماطم المخكوكية	ملح - رأس ملعقة صغيرة إيزار أبيض
زلافة كبيرة من القمرون المفشر	حبة من الجزر المقطعة أطرافاً صغيرة
3 حبات من المهرلان المتوسطة الحجم	100 غ من الجلبان
زلافة متوسطة من الكلمار شرائح	قليل من الزعفران
300 غ من السمك هبرة القرب أو ما يشابهه	100 غ من اللحم هبرة مقطّع أطراف صغيرة
عصير حامضة.	قبطة صغيرة من العدنوس المربوط بخيط
ملعقة صغيرة من الإيزار	نصف ملعقة صغيرة من سكينجير
ملح حسب الذوق	نصف كأس صغير من الزيت
رأس ملعقة صغيرة من الزعفران	فصان من الثوم
ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو	4 ورقات سيدنا موسى
قليل من الفلفل الأحمر الحار.	3 مربعات المرق سمك
	زلافة كبيرة ونصف من الأرز الأبيض

الطريقة

في طنجرة يوضع لصل والدجاج واللحم والملح والإيزار الأبيض والزيت والزعفران وسكينجير والثوم ومربع



المرق واحد ونصف كأس صغير من الماء. يترك الكل ينقلى. بعد ذلك يضاف الماء الكافي والخلبان وقبضة المعدوس والجزرة وورقة سيدنا موسى ويترك الكل فوق النار بوضوح وينخر الماء تماما.

توضع الطماطم في مقلاة مع الملح ومربع المرق والطماطم الصغيرة وربع كأس من الزيت ويترك الكل ينقلى بصلى الكلمار مع الملح وورقة سيدنا موسى، تحر هبة السمك ويحتفظ بها ببحر الميرلان وينقى جيدا ويحتفظ به. يصلق القمرون مع الملح وورقة سيدنا موسى ويحتفظ بمائه. يوضع الأرز في طنجرة الصعق (كوكو ط) ويضاف إليه الرعفران و 3 زلافات من ماء القمرون ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وتسد الطنجرة لمدة 10 دقائق ثم تفتح. يخطط الأرز بالطماطم جيدا ويضاف القمرون والكلمار وهبة السمك والميرلان وعصير الحامض والايزار والملح حسب الذوق والقليل الأحمر الحلو والجار ويضاف كذلك حليط اللحم والدجاج. يخلط الكل ويوضع وسط صنية مدهونة بالزبدة. يسط الخيطط جيدا ثم يرين وجه الابللا بقشور الحامض الملفوف على شكل ورود وكذلك قشور الطماطم وحبات القمرون. ثم تزين كذلك حوانب الطيسيل بأنصاف الحامض ووريفات المعدوس.

تدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. عند التقديم تزين كذلك بالخيار كما في الصورة وحبات الرينون الأسود.



البطوط



المقادير :

250 غ من طحين القمح

125 غ من الفورص

ملعقة كبيرة من السكر

ملعقة صغيرة من الملح

ملعقة كبيرة من الزيت

ماء دافئ للعجين

ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز

الطريقة :

في قسعة يصب الطحين والملح والسكر ويجوف وسطه. تضاف الخميرة والزيت والماء الكافي لجمع العجينة. تدلك جيدا حتى تصبح مضافية ولية وتغير بالطحين وتترك تختمر في القسعة. بعد ذلك تعمل معها كويرات صغيرة في حجم الليمون، تسطح على شكل حبة دائرية يعطى وتترك تختمر. نسخن مقلاة معدنية ثقيلة ونخبز الخبزات من الجهتين حتى تحمر. نقده مصحونة بالعسل والريدة الباردة.

الملاوي



المقادير

200 غ من صحن الفصح
150 غ من صحن القورس
نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
ماء دافئ للخيض
200 غ من الزبدة
كأس كبير من الزيت
رلافة من السميدة الرقيقة
قليل من الملح

الطريقة

يخفق العجين في قصعة ويحرف وسطه. تضاف خميرة ولسح والماء الكافي حتى حصول عينة متجانسة، تملأ حيدا وتعمل بها كويرات صغيرة في حجم لندرية، تدهن بالزيت وتترك لتجف لمدة 10 دقائق. بعد ذلك يحد الكويرات الواحدة بلو الأخرى وتعلق على شكل مستطيل عرضه 10 سنتيمتر وطوله طول العجينة يدهن بالزبدة المذابة مع الزيت وترش بالسميدة الرقيقة مع بسطه وتقع في نفس الوقت حتى الحصول على مستطيل معروف، يسطح باليد وهو دافئ ويترك يجف. وهكذا إلى جفاف الكويرات، ثم يسطح على شكل حرة دائرية. يمر في خلاطة سديد ناعمة مع زبدة من حين لآخر بحيث يخلط الزبدة والزيت معه مصحوبة بالعمل والزبدة والشاي.

الزغاييف



المقادير :

250 غ من طحين القمح
زلافة كبيرة ونصف من الفورس
مقدار حمصة من خميرة الخبز
ملح حسب الذوق
كيس من الفانيلا
الماء الكافي لجمع العجين
زلافة ممزوجة من الزبدة والزيت للدهن
قليل من السميدة الرقيقة أو طحين القمح للرش

الطريقة :

بخلط الطحين بالملح والفانيلا ويجوف وسطه ثم تصاف الخميرة والماء ويجمع الخبيط على شكل عجينة متوسطة. تدلك جيدا وتعمل معها كويرات صغيرة في حجم المندرية. تدهن بالزيت وتترك ترتاح قبلا من 5 إلى 10 دقائق. بعد ذلك تأخذ الكويرات الواحدة تلو الأخرى وتدهن وتسط جيدا حتى تصبح رقيقة. ترش بالزبدة والزيت ونغم بالسميدة أو الطحين ثم تنش الحوائب إلى الوسط. تعمل على شكل مربع ودهن كذلك وترش بالطحين .

تغمر في مقلدة معدنية تقبله من الوحيز وتدهن بالزبدة والزيت وهي وسط المقلدة وهكذا إلى نهاية الكويرات. تقدم مصحوة بالعسل والمربي والزبدة البلدية و الشاي.

البغريز



المقادير

رؤامة من السميدة الرقيقة

نصف زلانة من طحين الفصح (سيبسال)

نصف زلانة من القورص

خمارة الخنوى

ملعقة كبيرة من سكر صندة

2 لقاي

ملعقة كبيرة من خميرة الخبز

ملح حسب الدوق

ماء دافئ للخليط

الطريقة

يحيط الكل في كأس المصفاة الكهربائية حتى تنفوا الهواء عن سطحه بفرع في إناء ويضلى لمدة ساعة ثم يوضع مفلان من نوع جيد فوق النار ويؤخذ الخليط بواسطة ملعقة وتنكب في انقلاء مع سطحها ظهير المعرفة. تترك حتى تنضج البغريزة وتكون ثق على وجهها وتنحمر من طهاها احد وهكذا إلى نهاية الحليم تقدم مع العسل أو الزبدة الباردة أو زيت الزيتون



بسطيلات بالدجاج



المقادير

125 غ من سكر سيدة	1 دجاجة من وزن 2 كلف
125 غ من الزبدة المذابة للدهن	1 كلف ونصف من البصل المرقق
كأس صغير من الماء	زلافتان من المعدنوس المفروم غليظا
ملعقتان كبيرتان من العسل الجيد	3 عيدان من القرفة
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار	800 غ من اللوز المحمر والمهروش
ملعقة صغيرة من سكينجير	نصف حامضة صغيرة مرقدة
12 بيضة - 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر	قليل من الزعفران العادي
1 كلف من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير	قليل من الزعفران البلدي (شعرة)
القرفة للتزيين والسكر كلاصبي	كأس صغير من الزيت
قليل من اللوز المحمر للتزيين	200 غ من الزبدة
خليط من الطحين والماء لسد الورقة	ملح حسب الذوق

الطريقة

في طنجرة نضع الدجاجة والإيزار والملح وسكينجير وعيدان القرفة والمعدنوس و 3 ملاعق من السكر، الخامض المرقق المشوب. العفان العادي، البلدي، والزيت، 200 غ من الزبدة المذابة، ثم نترك الكل يرقق النار مع إضافة كأس صغير من ماء يترك الكل حتى يصحح. نخرج الدجاجة من المرقق ونترك أعظامها ونفقت بعد ذلك بصفى المرقق ونحتفظ



بالفصل المصفاة نرجع في ملحرة أخرى ثم عصي الزيت العائنه على سطح المرق (المادة الدسمة) ليضاف إلى البصل
مصفاة مع جمع الكل فوق النار مع إضافة السكر والقرفة والبصل المغموق بحرك مستمر حتى يفقد الخليط لبرق في
مصفاة ويترك يبرد كذلك يصفي المرق ويحتفظ بالمادة الدسمة التي تطفو على سطح المرق فقط.

نغرش ورقة السطبة بدهن بالبردة ثم حظ فوقها ورقة أخرى تدهن كذلك بحظ قليل من خليط البصل ثم
الدجاج ثم اللوز المغمر برش بقليل من ماء الزهر والقرفة وتجمع المداشي لأعفانها شكل حبة كبيرة نسد بحلظ
الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والمحشوة.

نمد بالبردة ونطهى في فرن حتى تتحمر. عند التقديم تدهن بالبصل وزيت اللوز أو نمر بالسكر الكلاسي ونزين
بالقرفة. تقدم على فرائش من الخس أو النعناع.



ملاحظة . يمكن حلظ كل من اللوز وخليط البصل والدجاج مرة واحدة



سابلي مالح

المقادير :

400 غ من الطحين	5 سل من الماء - نصف كأس صغير من الماء
100 غ من الميزينة (نشا)	بيضتان
150 غ من الزبدة	100 غ من الحن المحكوك
3 ملاعق كبيرة من الجبن المحكوك	قليل من الجملجلان والملح
قليل من السودانية	أو الجملجلان مع الزعتر المطحون للتزيين
نصف ملعقة صغيرة من الازرار	أو السانوج للتزيين
كيس من خميرة الخلوى	أصفر البيض مع الملح للدهن

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والميزينة والزبدة والحن المحكوك والسودانية والازرار. يضاف البيض ثم الصحن المزوج مع الحمارة. يخلط ثم تجمع العجينة بالماء. تترك ترتاح لمدة ساعتين.
تطبق العجينة بالمدلك وتقطع إما دوائر أو مثلثات أو مربعات، تدهن بأصفر البيض المزوج بالملح، ثم تعبر بالخمجلان والزعتر أو السانوج أو الحن المحكوك. تظهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

مستطيلات بالفواكه



المقادير :

عجينة الفطائر المورقة الخلوة ص 167

أنصاف الخوخ أو المشمش الخشخاش

حبثان من الكيوي

قطع الأناناس الخشخاش

أنصاف الكركاع

قليل من السكر كلاسي

الكريما (انظر فطيرة بالفتحاح ص 169)

الطريقة :

نسط العجينة المورقة على شكل مستطيل ثم نضع في صحفة مدهونة بالزبدة ونخب بالشوكة ثم نعمل من العجينة مستطيلات ضوئلا لخط على جانب المستطيل بالطول ومستطيلات طوئلا لخط على المستطيل نضع من ثمون الخواش بالحبثان وعلى وسط المستطيل كعط الأناناس ويعمل وسط الخشخاش أو القويبا يدحون هذه الفطيرة إلى نحران حتى نخرج . بعد ذلك نسط فوقها الكريما المحضرة ونضع فوقها المشخنة وأنصاف الكركاع المقطعة في السكر كلاسي ثم ندهن بالزبد المذحجون . نغده على شكل مستطيلات صغيرة



بريوشة ملفوفة



المقادير :

العجينة :

400 غ من التفاح الجيد مقطع شرائح رقيقة	200 غ من الطحين
80 من الزيت الحار	80 غ من الزبدة أطراف صغيرة
كأس صغير من عصير البرتقال المخلى	ملعقة صغيرة من الزيت
7 ملاعق من مربى التوت المصحون	كيس من الفانيلا
	150 غ من السكر ستيبة
يخلط الريبب بعصير البرتقال ويترك لبلة كاملة بعد ذلك يصفى.	رأس ملعقة من القرفة
	نصف ملعقة صغيرة من قشرة الحامض
	قليل من الماء الدافئ لجمع العجينة

الطريقة :

تحلط مقادير العجينة المذكورة وتجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متجانسة تطلق بالمدلك في سمك 1 سنتيمتر فوق قطعة من الثوب مغمر جيد بالطحين أو ورق أبيض المرشوش كذلك بالطحين، على شكل مستطيل أو مربع، يطلى بالمربي وترصف قطع التفاح فوقه ثم الريبب ثم تلب العجينة حول نفسها على شكل قضيب مع إزالة قطعة الثوب أو الورق. تلب الأصابع بالماء كبر سكر لف العجينة وبنه . حذا تحط هذه الفطيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم باردة أو دافئة وتزين بقطع التفاح والقرفة.



لقائف بالمشمش والكريما

المقادير

عجينة الكرواصة ص 164

كريما انظر فطيرة بالتفاح ص 169

بيضة للدهن

علبة من المشمش المرقد

3 ملاعق كبيرة من السكر

كيس من الفانيلا

الطريقة

يُقطع المشمش شرائح ويوضع في وعاء فوق النار مع السكر والفانيلا حتى يتعسل.
تسطح العجينة في سمك 4 ملليمتر على شكل مستطيل ثم تقطع إلى مربعات طولها 16 سنتيمتر وعرضها 16 سنتيمتر.
يوضع قليل من الكريما في الوسط ثم قليل من المشمش المعسل ثم نلوي. تلف لشد وتترك تختمر ثم تدهن بالبيض
وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر. تدهن بالمربي.



بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة



المقادير :

العجينة :

380 غ من طحين القمح من

12 cl من الحليب الدافئ

60 غ من الزبدة

15 غ من خميرة الخبز

نصف ملعقة صغيرة من الملح

50 غ من السكر

بيضة مخفوقة

الحشوة :

6 cl ماء دافئ

80 غ من الزبيب

60 غ من الفواكه المرقدة

50 غ من السكر

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

نصف حبة من جوزة الطيب محكوك

قشرة حامضة محكوك

للدهن :

- 80 غ سكر كلاصي و 3 ملاعق كبيرة من الماء.

الطريقة :

يصب الطحين في قسعة. تصاف الملح والخميرة المضافون في الماء الدافئ والزبدة المذابة مع الحليب والبيضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم تجتمع العجينة. تدلك جيدا وتترك تختمر مدة 45 دقيقة إلى ساعة.

تطبخ العجينة على شكل مستطيل تفتح هذه البوشة من الجوانب بالسكر. تقطع ملتصقة في الوسط. تدف حواها نفسها في شكل حلزوني نصف الجوانب جيدا فوق الصفيحة ليتم لصقها من الداخل وتترك حتى نختمر.

بعد إخراجها من الفرن تدهن مباشرة بحليب السكر كلاصي والماء أو الغرير المنضجون والمنصفي وتغير بشرائح اللوز.



تفاح محشو



المقادير :

العجينة لصنع المورقات الحلوة انظر ص 168

4 تفاحات

زلافة صغيرة (اللوز - الزبيب - الكركاع - الفواكه المرقدة)

4 ملاعق كبيرة من السكر

كيس من الفانيلا

بيضة للدهن

الطريقة :

يصنع اللوز ويحمر في الفرن ثم يهرش. كذلك يحمر الكركاع ويهرش. بعد ذلك يضاف إليهما الزبيب والفواكه المرقدة والسكر والفانيلا ويخلط الكل جيدا. ينفى التفاح ويفرغ حوفه من الوسط ويملأ بحليط اللوز والكركاع بورق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مربعات متساوية. يؤخذ كل مربع ويحط وسطه تفاحة محشوة وتجمع حواشيه إلى الأعلى لتعطي التفاحة تماما. تزين من رأسها على شكل وردة ثم تدهن بالبيض وتطهى.

بعد إخراجها مباشرة من الفرن تدهن بالمرس أو سيزو مكون من السكر والماء الفليان حتى يعقد قليلا.



كريب بالشوكولاتا



المقادير :

الكريما :

125 غ من القشدة الطرية

100 غ من الشوكولاتا الممتازة

50 غ من الزبدة قطع

فواكه الموسم

تفاح - موز - إجاص

الخليط :

375 غ من الطحين

نصف لتر من الحليب

كأس كبير من الماء

5 بيضات

1 فانيليا

نصف ملعقة صغيرة من الملح

3 ملاعق من السكر

الطريقة :

في كأس المضخنة الكهربية يخلط كل من الطحين والسكر والملح والماء والحليب والفانيليا. بعد ذلك يضاف البيض ويمزج الكل جيدا حتى تتكون فرقعات على سطح العجين. نضع مقلاة مدهونة فوق النار وبقعر وسطها نصف معرق من الخليط ونظفي من الجهتين وهكذا إلى نهاية العجينة. ندهن المقلاة بالزبدة قبل كل استعمال .

في إناء تداد الشوكولاتا باستعمال (حمام ماريانا). بعد ذلك نضاف الكريما الطرية ونخفق جيدا. يرفع الوعاء من فوق النار ونضاف الزبدة ويخلط الكل جيدا. نسطر الزعينة ويوضع مقدار ملعقة صغيرة من الشوكولاتا وسطها. ننتي أو ننتي على ثلاثة وهكذا إلى نهاية الكريب ثم نسقي بالشوكولاتا المحضرة، أو نملأ بالعواكه ونعمل على شكل زرمة تشد بخيط المخصص للحلوى.



صفيرة بالمربي

المقادير

500 غ من الطحين
ملعقتان من خميرة الخبز
بيضة كاملة
أصفر بيضة للدهن
ملعقة كبيرة من السكر
ملح
100 غ من الزبدة
كأس صغير من الحليب الدافئ
كيس من الفانيلا أو قشرة الحامض أو الليمون
3 ملاعق كبيرة من الزيت

الطريقة

في قسعة يخلط كل من الطحين والملح والسكر والفانيليا والبيضة والزبدة المذابة بعد ذلك نضاف الزبدة المذابة في الماء وبعدها الكلال حار وبعدها الماء الدافئ إضافة جميع العجينة نبدأ حيداً ثم نعمل من العجينة 3 حرائل متساوية نعمل على شكل صغيرة، نعطى وتترك برتاح حتى تتخمر. ندهن بأصفر البيض ونطهى في فرن ساخن حتى تتحمر ثم ندهن بالمربي المطحون.



كيكة بالفواكه المرقدة

المقادير

150 غ من الفواكه المرقدة
50 غ من الزبيب بدون عظم
قشرة حامضة عكوكة
4 بيضات
150 غ من الزبدة
150 غ من السكر
230 غ من الطحين
كيس من الخميرة
نصف كاس من عصير الليمون

الطريقة

في وعاء، نضع الزبيب مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى ينضج. نضف الفواكه المرقدة وقشرة حامضة عكوكة ونرفع الوعاء من فوق النار. نترك الكل ليبرد ثم نصفي.

في إناء، نحلط كل من السكر والزبدة ويضاف البيض، الواحد تلو الآخر مع الخميرة المنتمر حتى اختصان. نضيف الفواكه المرقدة والزبيب ثم الطحين المدحج مع الخميرة ونحفظ الكل جيداً حتى نصل إلى عجينة ناعمة. نهرس قالب الخبز بكعكة الخبز وندهن من الخواص جيداً بالزبدة ثم نملأ القالب بالمحيط المحض ونطهى في فرن ساخن بدرجة 200 درجة بعد مرور 20 دقيقة الأولى نترك الحرارة تنزل إلى 160 درجة مع مراقبة الخبز.





دوائر محشوة بالتفاح

المقادير

250 غ من الضحير	100 غ من الزبدة العادية
ماء بارد خضع للعجينة	80 غ من زبدة الماركرين
قليل من شرائح التفاح لتزيين	ملعقة صغيرة من عصير الخامض أو الليمون
بنع طبقة خضيم العجينة مخصصة للطاير المالح	ربع ملعقة صغيرة من الملح

حشوة التفاح :

60 غ من السكر	500 غ من التفاح المنقطع مكعبات
ملعقة كبيرة من الزبدة	عصير نصف حامضة
رأس ملعقة صغيرة من القرفة	كيس من الفانيلا

في وعاء، يخلط كل من التفاح والخمض والفانيلا والسكر والزبدة والقرفة ويترك فوق نار مهينة حتى يتعسل.

الطريقة

تسطح العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر حجمها 8 سنتيمتر. يوضع قليل من الحشوة وسط الدوائر وتدهن الخواص بالبيض ثم تغطى بدائرة أخرى من العروق. يلمس الجوانب وذلك بالضغط عليها. تعمل خطوط على وجه الدوائر بواسطة رأس سكين وتدهن الدوائر بالبيض ثم تلمس في مرن سانس على قصير. عند إحراجها من الفرن تدهن بالمربى المطحون وتزين بشرائح التفاح.

ملاحظة : عند استعمال حشوة القمرون أو الكفتة تحضر العجينة ويضاف إليها الزيت والتواب الأربعة.



بريوشة دائرية



المقادير :

600 غ من الطحين	ملح
بيضة كاملة	كأس من الخبز اللين (20 cl)
أصفر بيضة	30 غ من خميرة الخبز
225 غ من الزبدة المذابة	ملعقتان كبيرتان من الزبيب أو الفواكه المرفدة
4 ملاعق كبيرة من السكر	أصفر بيضة للدهن

الطريقة :

يصب الطحين في قسعة ويجوف وسطه ويضاف إليه البيض.
في وعاء يخلط كل من الخبز والسكر والملح والزبدة ويوضع فوق النار ليذفأ قليلاً. بعد ذلك تصاف الخميرة. يفرغ الخليط فوق الطحين قليلاً قليلاً مع الدلك جيداً. تغطى العجينة حتى تختمر. بعد ذلك تدلك من جانبي وتعمل على شكل بريوشة دائرية ثم تختمر من جديد حتى يتضاعف حجمها. تدهن بأصفر البيض وتزين بواسطة مفص وتطهى. عند إحراقها من الفرن تدهن بالمربي المطحون.





كيكة بالشكلاط والكركاغ

المقادير :

5 بيضات
100 غ من الشوكولاتا
150 غ من الكركاغ المهدوغ
90 غ من الزبدة اللينة
40 غ من شايير الحيز اليابس المحكوك
40 غ من السكر كلاسي للترفيف
عود من القايلا
100 غ من السكر

الطريقة

تذاب الشوكولاتا في حمام ماريا.

يخلط السكر بالصبر شبط ويحمى جيدا حتى يسخن مزيج. يضاف 100 غ من كركاغ المهدوغ والشايير
والسكر كلاسي الى المزيج ويحرك جيدا ويحفظ الكك جدا. تقسم القايلا على اثنين ويخرج الذي جدها يضاف إلى
المزيج. يحمى يدهن البعض حتى يصير كاشنج ثم يضاف مهن إلى الخليط.
يدهن قالب الحلوى بما تبقى من الزبدة ويوزع الكركاغ ويهرع وسطه خليط العجوة. يطنهى في فرن مسخن مادة
عصف ساعة ثم يهرج وجه الحلوى بالسكر كلاسي. ينقطع الفرن.



مربعات محشوة باللوز



الحشوة

المقادير

250 غ من اللوز المسلووق والمقشر	عجينة الكرواصة ص 164
150 غ من السكر	أو العجينة الخاصة بالعطائر الخلوة ص 168
كيس فايبلا	بيضة مخموقة للدهن
ملعقتان من ماء الزهر	شرائح اللوز للتزيين
ملعقة صغيرة من القرفة	
100 غ من الزبدة	

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر ونصاف الفايبلا والقرفة والزبدة وماء الزهر حتى الحصول على العقدة. تبسط العجينة في سمك 6 ملتر وتقطع مربعات حجمها 10 سنتيمتر. تدهن حاشيتها بالبيض وتخط قبيل من حشوة اللوز في الوسط وتجمع الخواشي إلى الأعلى لتتلفي في الوسط على شكل دامة. تدهن بالبيض وتطهى. عند إخراجها من الفرن، تدهن بالمربي أو العسل الساخن وتزين بشرائح اللوز.

ملاحظة: يمكن حشوها بالتفاح المعسل مع السكر والفانيليا والقرفة والزبيب والفواكه المعسة.



كرواصة بالحامض



المقادير

1 كلغ من الطحين
200 غ من الزبدة العادية
200 غ من السكر
قليل من الملح
بيضة للدهن
50 غ من خميرة الخبز
بيضتان
كأس حليب دافئ
ماء دافئ لجمع العجينة

الطريقة

في قسعة بوضع الطحين و 200 غ من الزبدة والبيض والسكر والملح، وخميرة الخبز المفلوكة في الحليب الدافئ. نجمع العجينة بالماء الدافئ، وتذللث. بعد ذلك نسطح العجينة على شكل كرة ويوضع ما تبقى من الزبدة في الوسط ونغصير بنفس الطريقة السابقة (كرواصة حلوة بالشوكولاتا) ثم نعمل من العجينة مثلثات نغصير كذلك كالطريقة السابقة. نترك نختمر ثم تدهن بالبيض ونطهى .

الكريما كأس كبير من عصير الحامض - كأس ماء سكر حسب الذوق - كأس من القانيل - 3 ملاعق من نبيذ الكريما
يخلط كل من الماء وعصير الحامض والقانيل والسكر والنايورة ويوضع النكل فوق النار مع التحريك حتى يغلي.
تفتح الفطائر من جانب واحد وملأ بالكريما المحضرة.



فطائر بالكريما



المقادير

مجينة الكرواصة من 100
بيضة للدهن
100 غ من شرائح البور للترين
كريمة صفراء
2 أصفر البيض
4 ملاعق كبيرة من السكر
ملعقتان كبيرتان من المايونيز أو الطحين
1 كيس من القابلا
كأس كبير من الحليب
ملعقة صغيرة من الزبدة

الطريقة

حضر عجينة بنفس الطريقة السابقة ثم تعمل على شكل مدبيل سمكه 3 ملمس. يقطع هذا الأخير مرقعات صغيرة ثم يحفظ قليل من الحار بما المحصورة وسطه وجميع الزوايا إلى أن وسط الأعطائها شكل دائري. تترك لتجف. بعد ذلك ندهن البيض ودهن شرائح البور في وسطها ثم نطوى في فرق ساجن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى نحصل بحلقة أصفر البصر مع السكر حار. ثم يضاف الطحين أو الشاي ثم الخبز و يوضع الكيك فوق نار هادئة حتى يحد من جفاف على كثره. صفراء تضاف إليها الزبدة.





المقادير

كاس صغير من الزيت

علبة من الحليب المركز المحلى أو العادي

5 بیضات بلدیة

نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية المطحونة

كأس كبير من الماء الدافئ

كأس صغير من عصير البرتقال

فشرة برتقالتين محمكة

کاس کبیر و نصف من السكر

كيسان من القانيلا

كيسان من خميرة الحلوى

ملعقة كبيرة ونصف من خميرة الخبز

كاس صغير من الجليجلان المحمر

ربع كلس من النافع

كأس صغير من ماء الزهر

الطحين حسب الخليط

صفرة بیضتان للمدمن

قليل من الملح

قليل من الجملجلان للتربين

الطريقة





كرواصة حلوة بالشوكولاتا

المقادير :

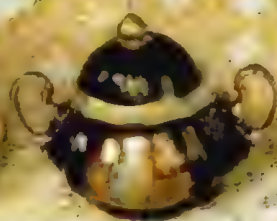
كأس صغير من الحليب الدافئ	500 غ من الطحين
ماء دافئ لجمع العجينة	125 غ من الزبدة العادية
بيضة	100 غ من سكر سبيدة
100 غ من الشوكولاتا المدادة	300 غ من ردة المركيز
قليل من اللوز للتزيين	رأس ملعقة صغيرة من الملح
أصفر البيض للدهن	30 غ من خميرة الخبز

عند إحراج العجينة من التلاحة تعاد عملية السط مرتين وتترك ترناح 20 دقيقة.

الطريقة :

تطلق الخميرة في نصف مقدار الحليب.

يسكب الطحين في فصة وتضاف 125 غ من الزبدة والملح والبيضة والسكر والخميرة والحليب الدافئ ويجمع الكل باليد، حتى الحصول على عجينة متحاسة تعمل على شكل مربع. نوضع ردة المركيز في الوسط وينتق المربع على أربعة مثل الظرف ويطلق باليد على شكل مستطيل، على ثلاثة بالقول. تعاد هذه العملية 4 مرات دائما في اتجاه واحد في سمك 4 ملمتر طوله 40 على 60. بعد ذلك تبسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع مستطيلات عرضها 13 سنتيمتر. تعمل من رأس المستطيلات مثلثات فاعدها 10 سنتيمتر ويمدد رأس المثلث قليلا ثم تلف من القاعدة إلى رأس المثلث ثم تدور لإمساكها بشكل حلزوني. كذا إلى نهاية الدبر. تسدل الهلاليات في صفيحة وتعطى حتى تختمر. بعد ذلك تدهن بأصفر البيض ونطهى حتى تحمر مدة 15 إلى 20 دقيقة. بعد ذلك يفتح من جانب واحد ويملأ بالكريمة شانتي ودهن بالشوكولاتا ونرش باللوز قدم مع الشاي أو القهوة.





200 غ من الكريما الطرية

2 كيسان من القانولا

60 غ من سكر سنيدة

نحقق الكريما الطرية جيذا بالبايזור بعد ذلك بضاف السكر شيئا فشيئا حتى نثكاثف ويتضاعف حجمها

عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحة



المقادير .

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
700 غ من زبدة المكرين تقسم على 6 أجزاء
ملح - كوزة محكوكة - نصف ملعقة صغيرة من الازرار
ماء بارد للعجن
60 غ من الجبن محكوك

الطريقة

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والزبدة العادية والازرار والجبن ونجمع بالماء البارد. بعد ذلك نطلق العجينة على شكل دائري ويوضع مقدار 100 غ من زبدة المكرين على شكل قطع متناثرة ونطوى الدائرة على أربعة مثل الضرب. نطوي بالمثلث ونطوى على ثلاثة بالطول ثم نطلق من جديد على شكل مستطيل. يوضع كذلك مقدار آخر من الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يطوى المستطيل على ثلاثة بالطول ويطلق بالمثلث. نكرر هذه العملية 5 مرات. في كل مرة يوضع مقدار من الزبدة وتثنى كالساقفة وبعد ذلك نوصع في الفرن لمدة نصف ساعة قبل الاستعمال.



عجينة لصنع الفطائر المورقة الحلوة

المقادير

750 غ من الطحين

50 غ من الزبدة العادية

700 غ من زبدة المكرمين

ملعقتان كبيرتان من الزيت

ماء بارد للعجين

الطريقة

تؤخذ هذه العجينة بنفس طريقة عجينة الفطائر المورقة المالحة.

تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في فحمم الثلاثية مدة نصف ساعة.



فطيرة بالتفاح

المقادير

العجينة الحلوة ص 168

3 تفاحات متوسطة

كأس صغير من السكر

60 غ من الزبدة

عصير نصف حامضة

كيسان من الفانيلا

أصفر بيضة لندهن

مقادير الكريما:

كأس كبير من الحليب

أصفر بيضة + بيضة كاملة

60 غ من السكر

ملعقتان من الطحون

كيسان من الفانيلا

ملعقة صغيرة من الربيذة

ملعقة كبيرة من اللوز المحمر للتزيين

الطريقة

ينقى التفاح ويقطع شرائح رقيقة تسقى بعصير الحامض.

تطلق العجينة في سمك 6 ملمتر على شكل مستطيل. بعد ذلك يقطع من العجين مستطيلان طويلان عرضهما 2 سنتيمتر، وطولهما طول المستطيل الأول الخمصير. يحط هذان الأخيران على الخوايب بالفضول. يتف المستطيل في الوسط بالسيولة ثم يحضر مستطيلان طويلان طولها هو عرض المستطيل ليحط بالعرض فوق المستطيل الأول وعرضهما 2 سنتيمتر. نمط الكريما فوق المستطيل ويرصف شرائح التفاح المتساوية فوق الكريما وينثر فوقها الربيذة على شكل قطع متناثرة ثم يرش التفاح بالسكر الممزوج مع الفانيلا وندهن الخواشي بأصفر البيض وزين بواسطة

سكين ثم تغبر وسط الطرطة بقليل من القرفة. تدخل الفرن لتتضج وتحمّر. عند إخراجها من الفرن تدهن جوانبها بالمربي المطحون على شكل سائل وتزين هذه الأخيرة بشرائح اللوز الغمر قليلا. تقدم باردة أو دافئة.



ملاحظة : يوضع المستطيل وسط الصفيحة قبل أن يزين بالتفاح.

تحضير الكريما :

يخلط كل من السكر بالبيض جيدا، يضاف الطحين. يغلى الحليب فوق النار مع الشايلا ثم يسكب شيئا فشيئا فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط ونحصل على كريما صفراء. تضاف الزبدة ويرفع الوعاء من فوق النار. تقدم هذه القطيرة كما هي أو تقطع مستطيلات.



الفهرس

48	مستطيلة بالفلل والصلصة	6	الكيش بالكفتة والكريما
50	كرواصة مالحه بالدجاج	8	كيكه مالحه
52	الكيش بالفكيغ والكريما	10	طرطات مالحه بالكفتة
54	مثلثات بالجبن	12	بريوشات محشوة
56	مستطيلة بالصصوص والجبن	14	شوسون بالجبن و الزعتر
58	لشو مالحه بالكبد	16	ميل فوي مالح
61	عجينة بريزي مالحه	18	لغائف محشوة
62	طرطة بالجبن والبيض	20	مثلثات بفواكه البحر
64	الكيش بالقمرون والفكيغ	22	بريوات بالخضر المخفلة
66	طرطة بالقمرون والبشاميل	24	مستطيلات محشوة بالقمرون
68	بيتزا بقلوب القوق	26	المرتديلا بالدجاج
70	طرطة بالخضر	28	صغار الخبز مالحه
72	طرطات بالجبن	31	صلصة ببشاميل
74	بيتزا بالبصل والكريما	32	مثلثات بالكفتة
76	محنشات بالكفتة	34	بيتزا بالصلصة والكفتة
78	بسطيطات بالسمك	36	كريب محشو بالقمرون
81	عجينة البيتزا (1)	38	بيتزا بالمخ
82	فطائر بالبطاطس والجبن	40	بسطيلة بالخضر
84	لشو بالقمرون	42	شيك مالح
86	طرطة بالدجاج	44	خبيزات محشوة
88	بيتزا بالأنشوان	47	مربعات حلوة بالشوكولاتا

130	بسطليات بالدجاج	90	طرطة مألحة بالكريما
133	مابلي مالح	92	دوائر بالخليج
134	مستطيلات بالفواكه	94	مستطيلات بالقون والخضر
136	بريوشة ملفوفة	95	مثلثات بالكثير والبصل
138	لقائف بالشمش والكريما	96	بيتزا بالطماطم والكبد
140	بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة	98	بيتزا بالببيض والكريما
142	تفاح محشور	100	بيتزا بالبادنجان
144	كريب بالشوكولاتا	102	كراطان بالبرو والكريما
146	صغيرة بالمربي	103	اسفنج بالجبين والفكيح
148	كيكة بالفواكه المرقدة	104	مثلثات بالدجاج والبشاميل
150	دوائر محشوة بالتفاح	106	بالمبي مالح
152	بريوشة دائرية	108	سلاطة على شكل طرطة
154	كيكة بالشكلاط والكركاغ	110	سلاطة الحاقاروني بالألوان
156	مربعات محشوة باللوز	112	سلاطة مشكلة
158	كرواصة بالحامض	114	سلاطة الأفوكا بالقمرن والزعتر
160	فطائر بالكريما	116	سلاطة بالفواكه
162	الخبيزات الحلوة	118	كرمان بالبشاميل والكفتة
164	كرواصة حلوة بالشوكولاتا	120	لازان بالقمرن والبشاميل
167	عجينة لصنع الفطائر المورقة المألحة	122	البابلا
168	عجينة لصنع الفطائر المورقة الملونة	125	البطبوط
169	قطيرة بالتفاح	126	الملاوي
173	الفهرس	127	الزغيف
		128	البغريز